Guía de inicio rápido

SISTEMA DE COCINA DIGITAL 5 EN 1

INCLUYE **10** RECETAS

Modelo: C K S T S C M C 6

Refiérase al manual de instrucciones para conocer las medidas de seguridad importantes.

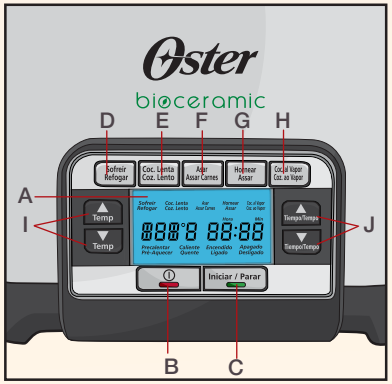
Oster®

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

1. Tapa
2. Agarradera de la tapa
3. Fuente con recubrimiento de cerámica antiadherente
4. Asas de la fuente
5. Rejilla para asar/cocinar al vapor
6. Base/carcasa
7. Asas laterales del electrodoméstico
8. Panel de control

PANEL DE CONTROL

A. Pantalla LCD
B. Botón de encendido/apagado con luz indicadora
C. Botón Iniciar/Parar con luz indicadora
D. Botón de sofreír
E. Botón de cocción lenta
F. Botón de asar
G. Botón de hornear
H. Botón de cocinar al vapor
I. Botones para aumentar/disminuir (▲▼) la temperatura
J. Botones para aumentar/disminuir (▲▼) el tiempo



ANTES DE USAR EL SISTEMA DE COCINA

1. Retire todas las etiquetas y materiales de embalaje del producto.
2. Limpie y acondicione la superficie antiadherente de la fuente de la siguiente forma:
   - Enchufe el electrodoméstico y presione el botón de encendido/apagado para encenderlo. Presione el botón "Sofreír" y a continuación oprima el botón "Iniciar/Parar". La unidad se precalentará y en la pantalla parpadeará "precalentar" hasta que la unidad esté totalmente caliente.
   - Frote una pequeña cantidad de mantequilla o margarina sobre la superficie de cocción; espárzala ligeramente y elimine cualquier excedente.

FUNCIÓN DE SOFREÍR

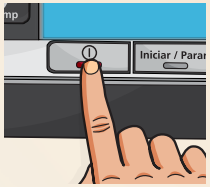
1 Presione el botón de encendido/apagado y a continuación oprima el botón "Sofreír".

2 Para cambiar el ajuste de tiempo o de temperatura presione los botones para aumentar ▲ o disminuir ▼ dichos ajustes.

3 Presione el botón "Iniciar/Parar".

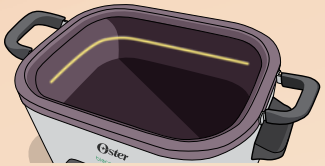
4 Para cambiar a otra función presione el botón "Iniciar/Parar"; todas las funciones parpadearán en la pantalla LCD. Seleccione el botón de la función deseada; en la pantalla LCD aparecerá el tiempo y la temperatura predeterminados para dicha función. Para modificarlos, presione los botones aumentar ▲ y disminuir ▼ correspondientes a "Tiempo" y temperatura "Temp".

5 Cuando el proceso de cocción termine se escuchará un sonido. Para suspender una función de cocción, presione el botón "Iniciar/Parar". Para apagar el electrodoméstico, presione el botón de encendido/apagado ⏻.



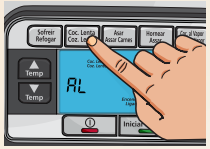
FUNCIÓN DE COCCIÓN LENTA

1 Coloque los ingredientes en la fuente. Agregue alimentos a la fuente hasta llenarla a la mitad o ¾ de su capacidad.

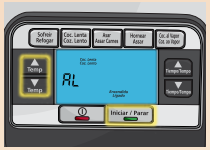


2 Tápela y presione el botón de encendido/apagado ⏻.

3 Presione el botón “Coc. Lenta”. Elija la graduación de temperatura deseada entre baja “BA”, alta “AL” o mantener caliente “Caliente”.



4 Ajuste al tiempo de cocción deseado y presione el botón “Iniciar/Parar” para que comience el ciclo.



5 Cuando el proceso de cocción termine se escuchará un sonido. El electrodoméstico cambiará automáticamente a mantener caliente “Caliente”.

NOTA: Para apagar el electrodoméstico manualmente en cualquier momento, presione el botón de encendido/apagado ⏻.

FUNCIÓN DE ASAR

1 Coloque la rejilla dentro de la fuente y disponga los alimentos sobre la rejilla.

2 Presione el botón de encendido/apagado ⏻ y oprima el botón “Asar”.

3 En la pantalla LCD aparecerá el ajuste predeterminado de 150 ºC y 2 horas.

4 Para cambiar el ajuste de tiempo o de temperatura presione los botones para aumentar ▲ o disminuir ▼ dichos ajustes.

5 Presione el botón “Iniciar/Parar” para que comience el ciclo. “Precalentar” parpadeará en la pantalla hasta que el artefacto haya calentado por completo. Cuando haya terminado de calentar se escuchará un sonido.

6 Tape la unidad. Cuando haya terminado el proceso de asar se escuchará un sonido y la pantalla LCD parpadeará.

7 Presione el botón de encendido/apagado ⏻ para apagar el electrodoméstico.

FUNCIÓN DE HORNEADO

1 Presione el botón de encendido/apagado ⏻; seguidamente, oprima el botón “Hornear” y tape la unidad.

2 La pantalla LCD mostrará 175 ºC y 1 hora. Para modificar este ajuste, presione los botones aumentar y disminuir correspondientes a “Tiempo” y temperatura “Temp”.

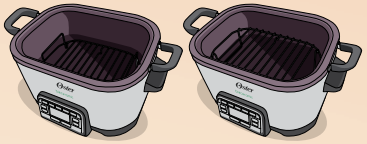
3 Presione el botón “Iniciar/Parar” para que comience el ciclo. “Precalentar” parpadeará en la pantalla hasta que el artefacto haya calentado por completo y se escuchará un sonido.

4 Cuando haya terminado el proceso de horneado se escuchará un sonido y la pantalla LCD parpadeará.

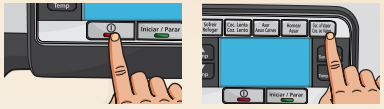
5 La luz del botón “Iniciar/Parar” se apagará; presione el botón de encendido/apagado ⏻ para apagar el electrodoméstico.

FUNCIÓN DE COCINAR AL VAPOR

1 Añada desde 1-½ tazas de agua a la fuente, si coloca la rejilla en la posición inferior, hasta 1,4 litros si la coloca en la posición superior.

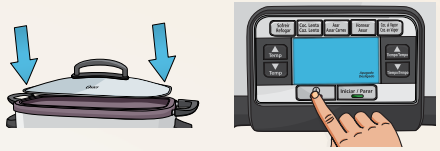


2 Presione el botón de encendido/apagado ⏻ y seguidamente oprima el botón “Coc. al Vapor”.

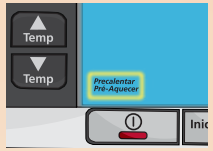


3 Seleccione el tiempo de cocción deseado. La temperatura predeterminada es alta “AL”.

4 Tape y presione el botón “Iniciar/Parar” para que comience el ciclo.



5 “Precalentar” parpadeará en la pantalla hasta que el artefacto haya calentado por completo y cuando haya terminado se escuchará un sonido.



6 Cuando haya terminado el proceso de cocción al vapor se escuchará un sonido y “Apagado” parpadeará.

7 Presione el botón de encendido/apagado ⏻ para apagar el electrodoméstico.

RECETAS

POLLO RELLENO DE FINAS HIERBAS:

Tiempo de preparación: 1 hora y 15 Minutos
Para 4 Personas

Ingredientes:

- 4 cucharadas de mantequilla y 2 cucharadas más
- 1 cebolla blanca finamente picada
- 2 cucharaditas de salvia fresca o 1 cucharadita de seca
- 2 cucharaditas de romero fresco o 1 cucharadita de seco
- 2 cucharaditas de orégano o 1 cucharadita de seco
- 4 piernas de pollo
- 4 muslos de pollo
- ¾ de taza de caldo de pollo bajo en sodio
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. En el **Bioceramic Sistema de Cocina 5 en 1 Oster®**, pulse el botón de sofrito y programe en temperatura alta por 5 minutos; vierta las 4 cucharadas de mantequilla y espere a que se derritan.
2. Agregue la cebolla y las hiervas y sofría hasta que la cebolla se torne transparente.
3. Detenga la función de sofrito, retire de la olla la mescla y reserve.
4. Enjuague el pollo en el chorro de agua fría; utilice los dedos para separar la piel de la carne cuidando de no romperla e introduzca la mescla que reservo en este espacio.
5. Barnice el pollo con las 2 cucharadas de mantequilla y sazone con sal y pimienta al gusto.
6. Vuelva a activar la función de sofrito de su **Bioceramic Sistema de Cocina 5 en 1 Oster®**, sofría el pollo hasta que observe la piel ligeramente dorada.
7. Apague la función de sofrito; acomode el pollo en la rejilla y active la función de asar, programe la temperatura a 150°C por 1 hora
8. Transcurrida la hora el pollo estará asado, lo cual puede verificar introduciendo un termómetro de cocina sobre la parte más gruesa del muslo, sin tocar el hueso, el que deberá registrar 77°C.
9. Pase el pollo a una bandeja y colóquele por encima papel aluminio para mantenerlo caliente. Mientras tanto vierta el caldo en el tazón para cocinar y desglase con una cuchara de madera o plástico resistente al calor, para levantar los pedacitos dorados que quedaron en la base. Active la función de sofrito y deje hervir por 5 minutos.
10. Retire el papel de aluminio del pollo, vierta sobre él la salsa que quedo en la base del tazón y sirva acompañado de vegetales frescos.

LOMO DE CERDO ENVUELTO EN PROSCIUTTO CON MANZANAS:

Tiempo de preparación: 2 horas
Para 6 Personas

Ingredientes:

- 1 taza de champiñones porcini (Los podrá conseguir en tiendas italianas)
- ¾ de taza de manzanas cortadas en cubos y 4 más cortadas por la mitad
- 2 tazas de agua caliente y ½ más fría
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de cebolla blanca finamente picada
- 1 cucharada de ajo finamente picado
- 1 ½ cucharadita de tomillo
- 1 ½ cucharadita de romero
- 2 cucharadas de brandy
- ½ cucharadita de pimienta
- 1 lomo de cerdo de aproximadamente 2 kilo
- 100 gramos de prosciutto
- 1 cucharada de aceite de oliva extra virgen
- 1 taza de vino de cidra seco
- ½ taza de caldo de pollo
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. 30 minutos antes de iniciar la preparación del lomo, coloque los champiñones y las manzanas cortadas en cubos en dos recipientes independientes, con 1 taza de agua caliente cada uno.
2. Mientras tanto abra el lomo por el medio dejándolo en forma de mariposa (o sea sin dividirlo totalmente) y adóbelo con sal y pimienta al gusto.
3. Al cabo de los 30 minutos, encienda su **Bioceramic Sistema de Cocina 5 en 1 Oster®** y active la función de sofrito, programe la temperatura en alto por 15 minutos.
4. Saque los champiñones del agua y reserve tanto los champiñones como el agua. Escurra igualmente las manzanas pero el agua de estas bótela.
5. Vierta la mantequilla y una vez se derrita adicione la cebolla y sofría hasta que esté suave y ligeramente dorada, aproximadamente por 8 minutos.
6. Agregue los champiñones y las manzanas revolviendo ocasionalmente por aproximadamente 5 minutos.
7. Adicione el ajo, el romero, el tomillo y espere 1 minuto, entonces vierta el brandy y cocine por 1 minuto.
8. Apague la función de sofrito y transfiera la mescla anterior a un recipiente y si es necesario ajuste la sal y la pimienta. Deje enfriar.
9. Una vez fría la mescla introdúzcala en medio del lomo, cierre y con el prosciutto envuélvalo; luego amárrelo con hilo de cocina.
10. Active nuevamente la función de sofrito en alto, vierta el aceite de oliva y sofría por todos los lados el lomo hasta que se torne ligeramente dorado. Desactive la función
11. Inicie la función de asar a 150°C por 1 hora y 40 minutos y acomode el lomo en la rejilla, rodeándolo con las 4 manzanas partidas por el medio.
12. Vierta la cidra, la ½ taza de agua fría y tape.
13. Cumplido el tiempo programado el lomo ya estará asado. Podrá verificar esto con un termómetro de cocina, el que deberá marcar 60°C.
14. Acomode el lomo en una tabla para cortar, tápelo con papel aluminio y déjelo reposar por 10 minutos. Mientras tanto vierta en el tazón para cocinar el líquido de los champiñones que reservo y el caldo de pollo y desglase el fondo del tazón.
15. Destape el lomo, córtelo en rodajas de 1 cm aproximadamente, acomódelo en la bandeja de su preferencia, vierta la salsa que desglaso sobre él y decore con las manzanas.

RECETAS

MEJILLONES AL VAPOR:

Tiempo de preparación: 15 minutos
Para 2 Personas

Ingredientes:

- ½ cucharada de mantequilla
- 8 cebolletas, picadas en trozos grandes
- 2 dientes de ajo, en rodajas finas
- 1 kilo de mejillones abiertos y limpios
- 1 taza de sidra
- ½ taza de agua
- 5 ramitas de tomillo
- 1/3 taza de crema espesa
- 2 cucharadas de perejil liso, picado
- ¼ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negro
- Pan crujiente, para servir

Preparación:

1. Encienda su **Bioceramic Sistema de Cocina 5 en 1 Oster®** y active la función de sofrito, programe la temperatura en alto por 5 minutos.
2. Derretir la mantequilla y sofría la cebolleta y el ajo durante 2 minutos. Apague la función de sofrito.
3. A continuación, acomode los mejillones en la rejilla, vierta la sidra y el tomillo e inicie la función de cocción al vapor, durante 5 minutos
4. Desactive la función de cocción al vapor, saque los mejillones y acomódelos en el recipiente que elija para servir.
5. Entonces vierta la crema en el tazón para cocinar, agregue 1 cucharada de perejil y sazone con sal y pimienta.
6. Adicione esta salsa a los mejillones y espolvorear con el perejil restante. Sirva con pan crujiente.

MAIZ ASADO CON LIMON Y QUESO MANCHEGO:

Tiempo de preparación: 20 Minutos
Para 4 Personas

Ingredientes:

- 4 mazorcas de maíz
- 1 cucharada de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 jalapeño sin semillas finamente picado
- ½ cucharada de pimienta roja en hojuelas.
- 1 limón cortado en 4
- 1 taza de queso manchego cortado muy finamente
- ¼ de taza de cebollín
- 1 cucharada de cascara de limón rallada
- Sal al gusto

Preparación:

1. Encienda su **Bioceramic Sistema de Cocina 5 en 1 Oster®** y active la función de asar a 150°C por 15 minutos
2. Acomode las mazorcas de maíz en la rejilla para asar, coloque la tapa y espere a que la señal auditiva le indique que ya ha transcurrido el tiempo.
3. Entonces retire cuidadosamente las mazorcas de la olla y déjelas reposar por unos minutos, hasta que pueda manipularlas para ser desgranadas, apoyando cada mazorca en forma vertical en un plato y con un cuchillo en movimiento ascendente corte los granos haciendo presión hacia la mazorca para que el grano quede casi completo.
4. Active la función de sofrito en temperatura alta y vierta el aceite de oliva extra virgen en el tazón de cocinar, agregue los granos y sofríalos hasta que estén ligeramente dorados.
5. Adicione la mantequilla, los jalapeños, la pimienta, el cebollín y la sal al gusto. Revuelva y espere un minuto.
6. Apague la función de sofrito, remueva el maíz de la olla y acomódelo en el plato de su preferencia junto con los gajos de limón, distribuya el queso manchego por encima y sirva.

RECETAS

OSSOBUCCO DE TERNERA CON ESPAGUETIS:

Tiempo de Preparación: 3 horas
Para 4 Personas

Ingredientes:

- 1 Kilo de ossobuco de ternera
- 1 cucharada de harina
- 3 cucharadas de aceite d oliva
- 2 zanahorias cortadas en forma de dados
- 1 cebolla cortada en juliana
- ½ taza de vino blanco seco
- ½ taza de caldo de res
- 1 lata de tomates en trozo
- 1 cucharada de hierbas seca
- ½ kilo de espagueti
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. Encienda su **Bioceramic Sistema de Cocina 5 en 1 Oster®** y active la función de sofrito en alto.
2. Mientras se realiza el proceso de precalentamiento, coloque la harina en una superficie plana y enharine la carne, esto hará que se forme una corteza alrededor de esta y espesará la salsa.
3. Vierta el aceite en el tazón de cocinar y dore la carne. Retírela del tazón y reserve.
4. Añada las zanahorias y la cebolla y ablándelas durante 10 minutos.
5. Vuelva a poner la carne en la olla y añada el caldo, el vino, los tomates, las hierbas, la sal y la pimienta al gusto.
6. Desactive la función de sofrito y active la función de cocción lenta en alto por 2 ½ horas. Tape la olla.
7. Faltando 20 minutos para que el ossobuco esté listo, caliente agua y prepare los espaguetis de acuerdo a las instrucciones que ellos traigan
8. Espere a que la señal auditiva le indique que ya ha transcurrido el tiempo programado. Verifique que la carne se haya suavizado y si no, programe 30 minutos más. Al cabo del tiempo el **Bioceramic Sistema de Cocina 5 en 1 Oster®** automáticamente mantendrá el ossobuco caliente hasta que usted apague la olla y lo retire de la misma para servirlo sobre los espaguetis, bañándolos con la salsa de la preparación.

   NOTA: La adición en el tiempo de la cocción puede variar dependiendo del grosor de la carne. Entre más gruesa necesitara más tiempo para su ablandamiento

ESTOFADO DE CARNE DE RES:

Tiempo de Preparación: 6 ½ horas
Para 10 Personas

Ingredientes:

- 1 kilo de carne de res en trozos
- 1 cucharada de harina
- 3 cucharadas de aceite de canola
- 1 cucharada de ajos finamente picados
- 1 Cebolla blanca finamente picada
- 2 zanahoria cortadas en rodajas gruesas
- 2 ramas de apio cortado en trozos de 2cm
- 1 kilo de papa roja cortada en cubos
- 4 tazas de agua
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de pimentón en polvo
- 1 cucharadita de pimienta
- Sal al gusto

Preparación:

1. Encienda su **Bioceramic Sistema de Cocina 5 en 1 Oster®** y active la función de sofrito a temperatura alta.
2. Coloque la harina en un recipiente, agregue la carne y enharínela.
3. Una vez haya precalentado la olla, vierta en el tazón de cocinar el aceite, agregue la carne y sofríala hasta observarla ligeramente dorada.
4. Adicione la cebolla, el ajo, la zanahoria, el apio, la papa y cocine por 10 minutos.
5. Vierta el agua y agregue el laurel, el pimentón en polvo, la pimienta y la sal al gusto.
6. Desactive la función de sofrito y active la función de cocción lento a temperatura alta por 3 horas; tape y espere a que la señal auditiva le avise cuando haya transcurrido el tiempo programado.
7. Verifique que la carne y los vegetales más duros hayan ablandado, si no, deberá programas 30 minutos más.

   Acompañe este delicioso estofado con arroz blanco.

   NOTA: La adición en el tiempo de la cocción puede variar dependiendo del grosor de la carne. Entre más gruesa necesitara más tiempo para su ablandamiento

RECETAS

FLAN DE QUESO:

Tiempo de preparación: 1 ½ horas
Para 10 Personas

Ingredientes:

- Un molde redondo de 12 cm de diámetro y 3 cm de alto aproximadamente
- ¾ taza de azúcar granulada
- 1 taza de leche evaporada
- 1 taza de leche condensada
- 1 paquete de queso crema de 250 g ablandado
- 5 huevos grandes
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Preparación:

1. En el tazón para cocinar de **Bioceramic Sistema de Cocina 5 en 1 Oster®** acomode la rejilla para hornear y vierta 6 tazas de agua (Cuando introduzca el molde el agua deberá llegar 1 cm arriba de la base de este). Active la función horno a 120°C y programe 1 hora y 30 minutos.
2. En su licuadora Oster® vierta la leche evaporada, la leche condensada, el queso, los huevos y el extracto de vainilla, mescle hasta que se integren todos los ingredientes y reserve.
3. Caliente el azúcar en una olla pequeña de fondo grueso sobre fuego medio-bajo, revolviendo constantemente durante 3 a 4 minutos o hasta que se disuelva y adquiera el color del caramelo. Rápidamente vierta el caramelo sobre el fondo del molde y encima vierta la mescla de la licuadora. Colóquelo sobre la rejilla dentro del tazón para cocinar y tape.
4. Al cabo de 1 hora y 30 minutos sonara la alarma que indicara que ha transcurrido el tiempo programado.
5. Cuidadosamente destape y verifique si el flan ya esta, insertando un cuchillo cerca del centro, si sale limpio el flan estará en su punto.
6. Saque el flan, deje enfriar a temperatura ambiente en una rejilla de alambre. Luego lleve al refrigerador por varias horas o durante toda la noche. Deslice un cuchillo alrededor del borde del molde; agita el flan delicadamente para desprenderlo. Coloque encima del molde un plato y con movimiento suave pero rápido voltéelo para que el flan caiga en el. Termine de verter sobre el flan el caramelo que quede en el molde.

TORTA DE ZANAHORIA:

Tiempo de preparación: 3 y 15 minutos
Para 10 Personas

Ingredientes:

- ¾ de taza de nueces
- 1 ¼ de taza de harina de trigo
- 1 taza de zanahoria rallada
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de canela
- ½ cucharadita de nuez moscada
- 2 huevos
- 1 ⅓ de taza compactadas de azúcar morena
- ½ taza de leche
- ½ taza de mantequilla sin sal derretida a temperatura ambiente
- Se requiere de un molde rectangular de 22 cm de largo por 11 cm de ancho y 5 cm de alto aproximadamente, previamente engrasado

Para la Cubierta:

- 125 g de queso crema
- 2 cucharadas de mantequilla
- ¾ de taza de azúcar pulverizada
- ¾ cucharada de extracto de vainilla

Preparación:

1. Encienda su **Bioceramic Sistema de Cocina 5 en 1 Oster®** y pulse la función horno a 175°C por 5 minutos, tueste ligeramente allí las nueces, luego retírelas del tazón y muélalas grueso.
2. Vuelva a activar la función horno y programe en 150°C por 2 horas y 45 minutos.
3. Cierna los ingredientes secos, o sea, la harina con el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal, la canela y la nuez moscada y reserve.
4. En su batidora Oster® bata los huevos y el azúcar hasta que se integren. Agregue la leche y la mantequilla y posteriormente los ingredientes secos y la zanahoria. Incorpore con una espátula las nueces.
5. Vierta en el molde la mescla y hornee por 2 horas y 45 minutos. La señal auditiva avisara que ha terminado el tiempo programado. Deje reposando la torta dentro de su **Bioceramic Sistema de Cocina 5 en 1 Oster®** por 15 minutos sin destapar. Luego retírela del tazón y déjela enfriar totalmente.
6. Mientras tanto prepare la cubierta mesclando en su batidora Oster® todos los ingredientes.
7. Una vez fría la torta, desmolde y decórela con esta deliciosa cubierta.

RECETAS

FEIJOADA:

Tiempo de Preparación: 6 ½ horas
Para 10 Personas

Ingredientes:

- 2 tazas de frijoles negros
- 2 hojas de laurel
- 150 g de carne seca de res
- 150 g lomo salado
- 150 g costillas de cerdo ahumado
- 150 g de chorizo
- 150 g de salchicha ahumada
- 4 patas de cerdo salado
- ½ oreja de cerdo
- 1 cola de cerdo
- 1 taza de tocino fresco picado
- 1 cebolla finamente picada
- 5 dientes de ajo finamente picados
- ½ taza de ron

Para Acompañar:

- 2 tazas de col rizada rallada
- 1 cucharada de aceite
- 2 tazas arroz blanco preparado
- Naranja
- ½ taza de tocino
- ½ cebolla blanca finamente picada
- 2 tazas de Harina de yuca
- Sal al gusto

Preparación:

1. Debe poner los frijoles junto con la carne seca de res, el lomo salado, la costilla de cerdo ahumado, el chorizo, la salchicha ahumada y las patas de cerdo salado, en agua a remojar con por lo menos 12 horas de anticipación.
2. En el tazón de cocinar de la **Bioceramic Sistema de Cocina 5 en 1 Oster®**, active la función de sofrito y coloque en él el tocino. Espere a que este haya soltado un poco su grasa y adicione la cebolla y el ajo. Sofría hasta que la cebolla se torne ligeramente dorada y agregue las demás carnes.
3. Cocine por 10 minutos e incorpore los frijoles con las carnes en remojo, el laurel y el ron y agregue 6 tazas de agua.
4. Detenga la función de sofrito, active la función de cocimiento lento en alto por 6 horas y tape. La señal auditiva le avisara que el tiempo programado ya ha transcurrido y la feijoada estará lista para servirla con los acompañantes.
5. Mientras transcurre el tiempo de cocción prepare los acompañantes:
   - Prepare el arroz blanco.
   - Sofría la col en el aceite y
   - En una cacerola coloque el tocino y deje que suelte su grasa y en ella sofría la cebolla, agregue la harina y sal al gusto.

   Disfrute de este delicioso plato típico de la cocina brasileña, considerado como plato nacional.

   NOTA: Es importante que se utilicen frijoles negros como la receta lo indica. Por cambio de la altitud del lugar donde se prepare es posible que tenga que aumentar el tiempo de cocción entre 30 minutos y una hora.

ARROZ BLANCO:

Tiempo de preparación: 20 minutos
Para 10 Personas

Ingredientes:

- 2 dientes de ajo finamente picados
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 3 tazas de arroz
- 4 ½ tazas de agua.
- 1 cucharadas de sal

Preparación:

1. Encienda su **Bioceramic Sistema de Cocina 5 en 1 Oster®** y active la función de sofrito.
2. Vierta el aceite en el tazón para cocinar y sofría el ajo por 1 minuto. Agregue el arroz y sofría por 1 minuto más.
3. Vierta el agua, añada la sal y revuelva. Deje hervir destapado hasta que empiece a secarse el agua y hacer orificios, esto sucederá entre 10 a 15 minutos aproximadamente.
4. Entonces desactive la función de sofrito y active la función de horno a 120°C por 15 minutos.
5. La alarma auditiva le avisara que el tiempo programado ha transcurrido.
6. Levante la tapa con ayuda de un protector y revuelva el arroz.
7. Acomódelo en la bandeja de su preferencia y sirva.

NOTAS

© 2013 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.

P.N.: 170993
CBA-091213